



www.digestief.be
info@digestief.be

HOOFDGERECHTEN

Eendenborstfilet met siencello-sinaasappel-honingsaus

Made by 't Oud Clooster

(<https://www.facebook.com/toudclooster>)



De siencello sinaasappel honing saus:

- 3 sinaasappels
- Honing
- Een flinke scheut siencello
- Gevogelte fond (rundsfond kan ook)
- pezo
- 1 sjalot

- Snij de sjalot in stukjes .
- Stoof de sjalot in de pan waar de eend is in gebakken, gebruik een klein beetje boter samen met wat bakvocht van de gebakken eend, (de pan graag warm want we willen de sjalot stoven , niet koken)
- Pers 2 sinaasappels uit
- Snij de 3de sinaasappel in 2: neem 1 deel en snij dit in lange schijfjes voor de presentatie later en het andere deel in kleine stukjes die gaan straks mee in de saus
- Knijp de honing over de gestoofde uien, roer en schenk er een flinke scheut Siencello over.
- Flambeer het geheel even , let op van uw dampkap en uw wenkbrauwen (houd het gepaste deksel bij de hand)
- Blus de pan met rode wijnazijn, giet het vers sinaasappelsap erbij en die ene halve sinaasappel in stukjes gesneden. Een beetje fond er nog bij en kruid een beetje af met peper en zout.
- Laat de saus langzaam inkoken op een zachter vuur tot de gewenste dikte.
- Serveer het bij de eendenborst.

Smakelijk!